

CUERPOS QUE COMEN, CUERPOS ELIDIDOS, CUERPOS ESCRITOS. CUERPOS NUESTROS AL FIN.

VIVIEN PÉREZ MORÁN

*“Los cincuenta años son como la última hora de la tarde,
cuando el sol se ha puesto y uno se inclin naturalmente
hacia la reflexión”.*

Isabel Allende, *Afrodita*

I. INTRODUCCIÓN

Mucho más que su propia manifestación visible, el cuerpo también se metamorfosea en la realidad virtual de las representaciones, figuraciones y construcciones del entramado inconsciente en el que se va constituyendo nuestra historia. Tironeado entre ideales imposibles y múltiples pulsiones, el cuerpo es candidato para la censura de la sociedad y la autocensura. Ni siquiera cuando el cuerpo está solo puede desprenderse de ciertos condicionamientos, desde los modales que los padres van imprimiendo en el niño en forma abierta y expresa hasta otro tipo de tratamientos disimulados u ocultos que se implementan en otra instancia, en el nivel de lo no dicho y en el de las estructuras profundas.

Como modalidad discursiva y pensando en el texto como *acción lingüística*, las recetas de cocina tienen por excelencia una función apelativa: discursos que contienen necesariamente a otro, discursos en interacción. La receta es una modalidad de discurso en la que es hasta redundante presumir la existencia de un enunciatario ideal (al que consciente o inconscientemente se dirige todo productor de discursos) ya que el enunciatario es constitutivo del discurso mismo: como cualquier instrucción, se imparte expresamente y para ser implementada por otro. Al ser una instrucción para *transformar* alimentos, la receta de cocina también es una instrucción para operar

sobre el cuerpo. Es en ese sentido que las recetas de cocina son, como discurso, una propuesta expresa con un efecto *buscado*. ¿Qué cuerpos están presentes en las recetas de cocina? Los cuerpos aparecen en forma retratística (el cuerpo de los autores), testimonial (los platos) y elidida (el cuerpo que come). Y también hay un cuerpo escrito en las recetas de cocina, un cuerpo del cual se hacen supuestos desde la escritura: un cuerpo medicalizado, un cuerpo objeto del placer, un cuerpo entregado al goce de la lectura, un cuerpo recorrido por los textos.

El *corpus* elegido para el presente análisis está integrado por dos grupos de textos publicados en medios argentinos de circulación masiva en el mismo período: los fascículos de la Fundación Favalaro y los de Blanca Cotta para la revista dominical del diario *Clarín*, ampliamente citados en este volumen. Cada grupo está compuesto por distintas unidades, números en el caso de la Fundación Favalaro y separatas o bloques dentro de una revista en el caso de Blanca Cotta.

En las publicaciones de Blanca Cotta, las recetas están intercaladas con distinto tipo de materiales o comparten alguna página con espacios publicitarios ocupados por una variedad de productos. En cuanto a la producción de sentido, cabe preguntarse por qué están insertos productos “light” en el espacio de una *cocinera* no preocupada por la cuestión salud/dietética (“Los pollos [...] tal vez la carne más ‘light’ (salvo que la prepare con una de mis recetas)” (VII, 76)). ¿Es el discurso culinario de Blanca Cotta un puente para ampliar el segmento de consumidores y llegar a un *target* de personas interesadas en el sabor pero no necesariamente en la salud/dietética (y que tal vez se sienten culpables por eso mismo)? Aparece acá otro cuerpo más: el que se pretende construir desde los avisos publicitarios insertos en este espacio.

“Compre uno de esos paquetes de chocolate cobertura (Aguila) y, en lugar de calentarlo a bañomaría [...]”: la marca se destaca entre paréntesis y se diferencia del pro-nombre indefinido uno (“uno de esos”). “Galletitas ‘melba’ (de chocolate, con relleno blanco)”. A diferencia del chocolate, el nombre está en minúscula y demarcado con comillas, pero ¿para qué se aclara lo obvio (las galletitas Melba son únicamente de chocolate y tienen relleno blanco)? ¿Han perdido su condición de marca para convertirse en categoría/producto (ie, Melba = cualquier galletita de chocolate con relleno blanco)?

Los dos grupos comparten además otra característica, y es que no se trata aquí de recetas sueltas sino de conjuntos temáticos, por ejemplo, en Blanca Cotta: (II) “Platos con ananás -Sabor caribe”; (V) “Postres y Tortas -La frutilla que faltaba”, etc., y en Favalaro: (I) “Arroces y Pastas: clásicos para toda ocasión”, (IV) “Verduras y Legumbres -Reservas naturales”, etc. También hay dos tipos de espacios comunes: el culinario propiamente dicho y otro “de reflexión”. Pero si en Blanca Cotta el espacio del discurso culinario aparece como contenedor de otros espacios (los de reflexión) y de otros discursos (los publicitarios), en los textos de la Fundación Favalaro, la división es tajante y los espacios ni siquiera “se rozan”: siempre hay que dar vuelta la página para pasar de un artículo de reflexión a una receta o a la inversa.

2. EL ESPACIO ENUNCIATIVO DE BLANCA COTTA: CONVIVIALIDAD Y CULTURA CULINARIA

Todos los espacios están recorridos por textos literarios y filosóficos de Platón, Ramón de Bastera, Cervantes, Gabriel y Galán, Lorenzo de Medicis, Richter, Lucano, Ercilla, Voltaire, Shakespeare, Molière. La sección “Correo Conversado” es el lugar para “decir lo que siento” y donde Cotta responde a todo tipo de temas: desde comentar el material recibido por los lectores, felicitar a otros, difundir pedidos de solidaridad, retribuir saludos de fin de año, e incluso es el lugar para un cruce con el discurso médico con el que Blanca Cotta no compite y que califica como “Una forma inteligente de ayudar a mejorar la calidad de vida”.

Es el lugar del intercambio, de la *circulación de mensajes* comunitarios, en el que hasta las recetas se transforman en un servicio a la comunidad (“Lamento muchísimo no tener la fórmula para hacer ‘barquillos’ aptos para celíacos [...] A cambio de ellos te ofrezco esta especialidad de ‘lengüitas de gato’ o ‘cucuruchitos’ [...] que inventé para tu hija” (VIII, 59)).

Además, muchas veces es el lugar de la localización espacial (“Una se siente orgullosa del lugar en que vive [...] Quilmes” (I, 63) que desde los espacios culinarios encuentra sus orígenes (“Si tiene 95 por ciento de sangre criolla [...]” (III, 66)) y se inserta en un espacio geográfico más amplio, la Argentina, a través de usos lingüísticos (“pan de molde (lácteo para nosotros)” (III, 64)) y del texto icónico (en las caricaturas, el sombrerito de la cocinera está rematado con la bandera argentina).

“Frase de la semana” sirve como síntesis o comentario de la idea desarrollada en “Correo Conversado”, a través de una cita célebre generalmente de tipo literario o filosófico. “De aquí, de allá y de mi abuela también” es el lugar de los valores (amor y respeto (I, IV); ética política (II), fe religiosa (III), etc.) y el lugar desde donde tácitamente se evoca el tránsito oral y la receta como legado de un linaje. La fotografía de Blanca Cotta es mínima y no hay en ella ningún atributo especial que identifique a la persona fotografiada como productora de este discurso culinario (gorro de chef, delantal, etc.). Por otra parte, el texto que acompaña a la foto reza: “LA COCINA de Blanca Cotta”, donde lo destacado no es la enunciativa sino su enunciado y donde prevalece lo propio (“le propongo rescatar viejos títulos para reeditarlos a ‘nuestra manera’. El ‘pollo al ajillo’, por ejemplo [...]” (VII, 76)), pero se mencionan y se aceptan influencias y se incorporan otras (“versión hawaiana [...] sabor caribe” (II, 62); “Mozzarella in carrozza. Es la versión italiana del ‘croque-monsieur’ francés” (III, 64); “un final con estilo inglés” (III, 63); “París Brest. Es un clásico de la cocina francesa” (V, 58).

¿La definición de su propia *cuisine*?:

¿Te cuento la tarea en la que ahora estoy embarcada? Una colección de libros independientes entre sí y al mismo tiempo relacionados, a fin de integrar –a lo largo del año– una

biblioteca práctica dedicada a la cocina hogareña, con la intención de atrapar “los sabores caseros”. Una cocina ajena a las modas, pero respetuosa de todas ellas. Cocina hecha con amor y humor (VII, 78).

El tratamiento estético del alimento en los textos la comida puede llegar a integrar el circuito de la moda (“En la cocina también brilla la moda. Este año parece que el ‘boom’ del verano en algunas playas ‘fashion’ fueron las ‘tartas saladas’” (VI, 68)) y una estética es una estética no visual sino sensual: “un poco de maquillaje [...] para cambiarles la cara a las tartas” (I, 62). Con el maquillaje se busca embellecer. La cocina, la comida, se realzan (“se visten de gala” (I, 62) para intensificar sabores [...] “maquillando’ la superficie de las tartas con ingredientes que complementen o realcen su sabor” (I, 62)), para gustar al cuerpo que se encontrará con la comida, un cuerpo preparado para degustar y apreciar.

Maquillaje (“rulos de chocolate” (VIII, 59); “hasta que se pongan apenas *rubios*” (I, 64)), vestimenta (“Ideas para vestirla de gala” (I, 62)). Vista y gusto: ¿sines-tesia? El maquillaje y la vestimenta gustan a los ojos; a través de los ojos se anticipa el sabor del alimento (cocina de la vista) y se busca intensificar el gusto de la comida percibido por el paladar. “En este caso, sí me rindo: ‘la comida entra por los ojos’ [...]” (IV, 58). La sensualidad de la mirada, los ojos desplazan a la boca y el alimento debe cruzar otra barrera antes que la barrera oral. Se come con los ojos, con los sentidos, la mirada de este cuerpo construido es sensual y no meramente contemplativa como en el caso de los textos de la Fundación Favaloro.

La comida como algo suntuario y placentero, no siempre necesario. El cuerpo come para paladear, no para subsistir; come por gusto, no por necesidad: el cuerpo elige comer y qué comer. El cuerpo come porque quiere comer y porque disfruta comiendo. La comida es un “gusto” que el cuerpo se permite. ¿Para qué se cocina y se come? No sólo para subsistir, también para posibilitar el intercambio social y la circulación de afectos. La comida socializada, ritualizada, se inscribe en el tiempo libre, por lo tanto, se carga de significaciones nuevas y se vuelve una forma de consumo cultural. Se consume según las representaciones de un grupo y la comida permite construir y poner en escena las relaciones sociales (“para compartir informalmente con los amigos de siempre” (I, 62); “[para] sorprender a la familia”, [II, 62]). El cuerpo elidido en la receta de cocina contiene los afectos, la sociedad, los “otros”, el cuerpo que come; el cuerpo construido es un cuerpo pródigo. Ofrecer alimento es una forma ritual de significar que sobreviene una circunstancia cargada de significación. La naturaleza de lo consumido, el valor simbólico de los alimentos que se combinaron en la comida y la ocasión en la que esa comida se consume potencian la representación individual y colectiva; la comida se transforma en un espacio signifi- cante, de comunicación.

2.1 *Juegos de lenguaje e intertextualidad*

Sin embargo, en los textos de Blanca Cotta no siempre somos los comensales los que incorporamos las propiedades de los alimentos. También los alimentos se *resignifican*: no se trata de canapécitos para (comer en) verano sino de “canapécitos de verano” (II, 62)) y hasta se cargan de atributos: los ananás pueden tener “‘moretones’ (‘moraduras en la piel’) por mal manipuleo!” (II, 62).

“[...] un plato improvisado, divertido y para compartir con amigos” (IX, 56), o “inseparable, universal y solidario[...] el pan” (III, 63): a través de metonimias, el alimento se resignifica y con él el cuerpo que lo come. Pero también el cuerpo que se come tiene presencia y participa en una estructura de relación con otros cuerpos: “Las ‘mousses’ y los ‘parfait’ vendrían a ser los parientes ‘livianos’ de los helados” o “parientes cercanos (de los helados)” (IV, 58). El alimento despega de los atributos prosaicos que tradicionalmente lo definen por naturaleza y se carga de antropomorfismos.

La cocina es el lugar desde donde llegan el linaje y los afectos: “Hoy he querido rescatar para usted algunas fórmulas de mi recetario familiar, para encender tal vez en su corazón idénticos recuerdos” (III, 64). Se construye un cuerpo con raíces y memoria afectiva. La intervención de la madre y las raíces familiares valorizan la preparación y la preparadora. La madre y la familia ocupan el mismo lugar institucional y tienen el mismo prestigio del médico, por eso una imprevista alusión a las “fórmulas de mi recetario familiar”.

“Compartir el pan equivale a compartir Tiempo, Amistad, Vida” (III, 63). Sujeto de la enunciación, Blanca Cotta toma la voz en todos los espacios: no sólo usa la forma verbal de la primera persona singular sino también el pronombre de primera persona singular, “Una vez bien doraditas las torrejas, a mí me gustan casi carbonizadas” (III, 64), “Salsa Tabasco, 2 o 3 gotas, yo sé por qué lo digo...” (III, 66) sino que nunca delega la voz, cualquier enunciación enunciada remite a sí misma como enunciatadora, a su propia voz: “Digo yo [...] ¿por qué no le encarga esta tarea a la batidora?” (V, 59).

Sujeto de la enunciación y enunciataria(s) son femeninas: “nadie mejor que nosotras para comprender” (I, 62). El sujeto de la enunciación abre un simulacro de diálogo en el que instala a su (sus) enunciataria(s) para dialogar con ella(s) con complicidad: “Puerros tiernos pero gorditos, usted me entiende” (IX, 59); “Hágalos y después cuénteme” (VI, 68). Cocinar es transmitir saber y construir cuerpo. Desde la cocina, el cuerpo alcanza otros saberes a través de citas eruditas, única instancia en que el sujeto de la enunciación delega la voz: el saber consagrado está a cargo de otros. Desde las citas, el sujeto de la enunciación se hace cargo del saber del otro.

Estas citas están dentro y fuera de las recetas (“Para cultivar al mundo, lo primero es cultivar al hombre”, frase de Anatole France que aparece en “Frase de la semana” (I, 63). Cuando la cita está dentro de la receta, la receta es el lugar desde donde se transmiten saberes y la cita ayuda a construir cuerpo que piensa. Por ejemplo, la cita

de Platón (“la personalidad se despierta al lado de otras personalidades”, dentro de la receta de la “Tarta de champiñones”, (I, 62) sirve para dar otro estatuto a la comida: “Las tartas siempre son la solución fácil y sabrosa para[...] compartir informalmente con los amigos de siempre”; pero también son “personalidades” las “de los ingredientes”, la de la “tarta de champiñones”, con cara para maquillar, y la de los “camarones al ajillo” dispuestos ‘codo con codo’” (I, 64). Echando mano a la retórica, a través de varias personificaciones, la lectura del alimento, y por ende la del cuerpo que lo come, los alimentos se cargan de emociones y los ingredientes son amigos. Este estatuto y este tratamiento del alimento son una constante en todos los textos analizados:

Pollo, cortado en presas 1 (pechugón y **de buena familia**) (VII, 76).

Corte los bizcochos, pínteles **la frente** con huevo batido (VI, 68).

Harina, 2 cucharadas (con **pancita** incipiente) (I, 65).

Las “fondues” ya son **personajes** conocidos dentro de nuestra cocina familiar (IX, 56).

(...) medio kilo (si son langostinos **pechugones**; o 200 g si son camarones **subdesarrollados**) (IX, 59).

Aderécelo con un **cabezazo** de salsa de soja (IX, 61).

Las repetidas onomatopeyas de tragar (“*glup*”) instalan otro lugar desde donde se construye cuerpo y en el que se abre una dimensión emocional del cuerpo construido desde la escritura. Onomatopeyas, interjecciones, superlativos, diminutivos y marcas gráficas dentro de las recetas son recursos para un cuerpo que se construye distendido y tolerante: “Manteca o margarina... bah!” (I, 62), que pone pasión: “... el perejil no va muy picado, va ‘picadísimo’” (I, 62) y que se trata a sí mismo y al alimento amorosamente: “presiónela con la puntita de los dedos enharinados”, “rehogue rápidamente la cebollita” (I, 63); “colorcito y bouquet inimitables” (VII, 76).

Marcas gráficas como los signos de exclamación: “Y eso sí: ¡nuez moscada!” (I, 65); “¡ni se le ocurra quitarles la corteza!” (III, 64); “¡Pero no tanto!” (IV, 58), connotan, junto con los superlativos, una situación de enunciación comprometida en la que prevalece la intersubjetividad. Otras marcas, como los puntos suspensivos, separan la receta de Blanca Cotta de la receta concebida como norma taxativa para dejarla abierta al gusto o a las ideas de otros: “Sal, a gusto (si hiciera falta)” (I, 63); “Si tiene ganas [...]” (VI, 69) o, incluso, a otras recetas. Así termina la receta de la “Tarta de Champiñones”, con una apelación abierta a la enunciataria: “En cuanto a la salsita sobrante [...] ¿sabe qué sabrosa resulta para rociar sobre tostadas?” (I, 64), en armonía con los puntos suspensivos, dejando abierta la posibilidad de iniciar otra receta más.

Entre los alimentos en general hay algunos que son recurrentes en la cocina de distintas culturas. Entre ellos “el pan: un básico” (III, 63) es una constante alimentaria de muchas cocinas en las que aparece como alimento que se come solo o como alimento soporte de otros alimentos: “Un alimento que siempre ha sido motivo de

inspiración de poetas y escritores” (III, 63). ¿Son sus propiedades a tal punto nutritivas, alimenticias y gustosas? ¿O es en el imaginario que el pan se convierte en “pan de vida”? Por otra parte, a menudo las madres dicen a sus hijos “no te llenes de pan porque después no comés”, es decir, que el pan también se vive como comida que satisface pero no alimenta y, por lo tanto, distrae del alimento “verdadero”. ¿Dónde terminan las propiedades del alimento *pan* y dónde empieza el pan a cargarse de su *valor simbólico*?

Pan, alimento que concita misterios: “Pan con sorpresa”, “Los misterios de un budín con manzanas” (III, 63). Hombre y mujer, Adán y Eva habitaron un paraíso, jardín de delicias, de “exquisiteces” (III, 63), del cual fueron echados... o no. Las recetas que siguen, de distintos panes, están precedidas por una cita de Richter: “... un paraíso del cual no podemos ser expulsados” (III, 64): el texto levanta la prohibición y legitima el paraíso y con él la prevalencia y permanencia del sabor y del disfrute.

Cuerpo recorrido por los textos, es en uno de esos textos donde el cuerpo construido *le da la palabra al placer* haciéndose cargo del mito de Adán y Eva para revertirlo y alterar, en las estructuras profundas, la dinámica del placer y del pecado instalada en la tradición judeocristiana. Desculpabilizada la alimentación gustosa, la cocina ya no tiene que justificarse y las virtudes de los alimentos no son necesariamente dietéticas. Se construye así un cuerpo gozoso, que se permite comer y disfrutar de la mano del cuerpo que lo construye.

3. EL ESPACIO ENUNCIATIVO DE LA FUNDACIÓN FAVALORO: UN SUJETO DESDOBLADO

En el grupo de textos de la Fundación Favaloro, en cambio, ya desde la utilización gráfica de la foto del conocido médico Rene Favaloro, que aparece usando un guardapolvo —funcionalmente equivalente al delantal del chef—, se marca la distancia desde un saber institucionalizado que es sostén, garantía y respaldo del lugar de autoridad de la enunciación. En esta imagen, los libros que están detrás de Favaloro, funcionan además como anáfora de un texto escrito: “Encuaderne esta colección”.

De las “revistas coleccionables” y de los fascículos mensuales adquiridos en quiosco se pasa primero a “una colección finamente encarpetaada”. Ya en los dos últimos fascículos se da esta instrucción de uso: “Encuaderne esta colección”: la colección encuadernada se transforma en libro, “sube de categoría” en la institucionalización del saber; un libro es permanente, “para siempre” y pertenece a un espacio más amplio, la biblioteca. La revista transformada en libro equivale al saber popular convertido en saber institucionalizado y consagrado.

El texto escrito con tipografía más grande y que aparentemente presenta la colección de fascículos es “Cocina clásica de bajo colesterol”. El otro texto/título, “Las

recetas de la Fundación Favaloro”, aparece en primer lugar y más que un subtítulo parece un pretítulo. Entonces, ¿cuál es el verdadero título de la colección? Es decir, ¿cuál de los dos títulos la define? Y asumiendo que la definición la diera el título en letras más grandes, ¿qué tipo de cocina clásica es la cocina de bajo colesterol? En cambio, en los textos de la Fundación Favaloro resuenan otros discursos, “Cocina clásica de bajo colesterol”. ¿Estamos frente al discurso culinario o frente al discurso médico?

Cocina y dietética: la gran tentación de médicos y dietólogos es ejercer autoridad sobre los cuerpos sanos, la vida cotidiana, las costumbres. En el fascículo IV, por ejemplo, del colesterol en la mujer se salta a las hormonas, al cigarrillo y a los anti-conceptivos. Se confunden el discurso médico con el culinario (Fischler 1995:195): el médico habla de recetas de cocina (“La receta del Dr. Favaloro. Otra exquisita receta, con un toque personal de puño y letra del Dr. Favaloro” (contratapa, III).

Cabe preguntarse entonces, ¿quién es el sujeto de la enunciación de esta publicación culinaria? Aunque son dos los que tienen voz, ¿verdaderamente hay dos sujetos de enunciación o el chef queda subsumido en el rol del médico? Efectivamente, el médico no es el único que habla de “una alimentación apropiada” (I, 3), también el chef habla de “comer cuidando la salud” (I, 4).

En este cruce de discursos, o en este discurso médico enmascarado como discurso culinario, al *chef* se le concede efectivamente ser sujeto de enunciación en el espacio general que sigue al editorial, donde toma la voz; pero en los espacios culinarios, en los que el chef sería naturalmente el sujeto de enunciación, este no toma la voz. El verdadero sujeto de la enunciación de la colección es el *médico*. Es el discurso médico el que tiene la palabra.

¿Y el enunciatario? ¿Quién es? ¿El que cocina? ¿El que come? ¿El que hace las preguntas en los artículos de “Opinión Profesional”? En parte, el cuerpo que se construye es el cuerpo del enunciatario; y el verdadero enunciatario es el paciente que consulta con el médico (cuerpo amenazado), porque en una colección de recetas de cocina el enunciatario no toma la palabra para preguntar por la cocina sino por la salud. El enunciatario se constituye en sujeto de la enunciación en el marco de los artículos de “Opinión Profesional” mediante una enunciación referida en la que pueden reponerse las marcas dialógicas elididas.

Opinión Profesional: ¿Puedo consumir carne vacuna, Doctor? (I, 21).

Opinión Profesional: ¿Por qué tengo alto el colesterol, doctor?” (I, 43).

Opinión Profesional: Me siento mal, doctor. ¿Será el colesterol alto? (III, 20).

El chef no integra el equipo de profesionales, por lo tanto, no es un profesional. Posición ideológica que relega la cocina a un segundo lugar. “[...] una propuesta que puede ayudar a reducir el estrés: preparar unos panes caseros y así liberarse por un momento de las excesivas tensiones de la vida diaria, realizando una sedante y entre-

tenida actividad artesanal”. (V, pg. 3): la cocina como actividad manual (no intelectual), sedante y entretenida.

Esta separación del chef del equipo profesional también está marcada gráficamente en la distribución de los espacios y en las fotos reproducidas donde el chef y el equipo profesional están enfrentados (I, p.4 y 5). Favaloro tampoco aparece integrando el equipo profesional, pero porque se coloca en una situación meta-comunicativa, es un meta-saber. El equipo profesional pertenece a la fundación que preside Favaloro (“Estas revistas coleccionables fueron elaboradas por el grupo de expertos en Lípidos y Detección Precoz de Aterosclerosis de la Fundación que presido”, I, 3). Profesionales, fundación, Favaloro: tres instancias de autoridad en la línea de lo profesional científico y Favaloro se ubica en la superior. Posicionándose en este nivel de autoridad, es tan conocido que no necesita presentación. Además, preside “un equipo de profesionales (que) trata [...] temas [...] desarrollados con total objetividad” (IV, 3). Retroalimentación, feedback de su propia autoridad: no se trata solamente de su opinión (socialmente respetada) sino que la “rigurosa objetividad científica” (V, 3) de los temas tratados lo convierte en el portavoz de la ciencia, es decir, de valores objetivos que le permiten trascender a sí mismo y consolidar su propia opinión personal.

Desde el editorial, el lugar de autoridad en el que se ubica Favaloro se agranda para transformarse en un lugar de autoridad moral que apela a la responsabilidad individual:

Los artículos de opinión profesional de esta publicación intentan explicar en un lenguaje accesible los complejos conocimientos actuales sobre estos temas. Considero que estar correctamente informado [...] puede ser además un buen estímulo para la adopción de conductas más adecuadas destinadas a preservar la salud (II, 3).

En los artículos de opinión profesional, el discurso moral no sólo apela a la responsabilidad individual sino que también señala veladamente la culpa:

[...] se detectan hábitos alimentarios erróneos [...] la satisfacción del placer gastronómico con productos que elevan el colesterol” (I, p.43), o: Resumiendo, la menor susceptibilidad de la mujer a presentar enfermedad coronaria es una gracia que le fue otorgada por la naturaleza y que puede conservar en la medida en que decida cuidar su salud como ella lo merece (IV, 19).

En su propia receta, Favaloro toma la voz en forma expresa; por una parte, usa la primera persona del singular (con sujeto tácito y/o expresa) (“Yo le agrego la nuez moscada” (I, 38)) y, por otra parte, usa el imperativo, es decir la forma verbal en la que necesariamente está contenido un enunciatario. La interacción con el enunciatario también está marcada en las formas apelativas: “**verá** qué sencillo [...]”, “**le** aseguro que [...]”.

Cuando Favaloro toma la voz desde una receta, se coloca en dos áreas del saber y ocupa una doble posición de autoridad; él es quien dice: “hay que saber hacer y para ello es necesario conocer” (I, 3). Su posición de autoridad no surge solamente del texto escrito, narrado, sino también del texto icónico. Por un lado, su foto (que aparece dos veces) y lo consagra. Por otro lado, la caricatura en la que aparece usando un gorro de chef. Un gorro tan alto que sobresale del recuadro:

[...] quienes se dedican al arte culinario usan diferentes gorros de cocina. ¿Sabe qué significa? La altura del gorro depende de la experiencia y jerarquía que tiene quien cocina dentro del grupo de trabajo (I, 38).

El equipo profesional no tiene voz. Por una parte, sólo tiene *cuerpo* y está icónicamente presente en el número I. A diferencia de Favaloro y del chef, las fotos del equipo profesional sólo están en el número I, en los otros fascículos su presencia está borrada. Aunque los integrantes del equipo aparecen nominalmente en el listado de colaboradores o en el índice, solamente aparecen una sola vez, en el número I: “Importantísimo!!! Cocinero, nutricionista y médico hemos hecho [...]”, “Nuestras intenciones [...]”. En efecto, cuando en algún artículo de opinión profesional se usa la primera persona del plural más parece el plural mayestático que enmascara a la primera persona del singular (la voz de Favaloro) que la voz de un verdadero equipo.

En la colección de la Fundación Favaloro, la función social e individual del alimento gira en torno de la salud: “compartir sanamente con sus amigos” (III, 3) y la representación de la buena comida pasa por ella y no por los alimentos en sí mismos: lo que resulta placentero no es la variedad de platos o el sabor de la comida sino el “comer cuidando la salud”. El sabor no aparece como uno de los principios básicos en la alimentación. A través de la alimentación incorporamos las propiedades de los alimentos, somos lo que comemos, aquello de lo que nos alimentamos, “básicamente, calidad, cantidad, armonía, adecuación”. Se construye un cuerpo correcto, armónico y adecuado en cantidad y calidad, pero no se construye un cuerpo para saborear: “Estarán contemplados todos los ingredientes (carnes, verduras, pescados, mariscos, pastas, etc.) y todas las posibilidades de una adecuada y eficaz combinación” (I, 4). A la inversa, el sabor se encuentra cuando existe moderación: “una sabrosa receta depende de tres condimentos que sólo usted puede proporcionar: sabiduría, moderación y buen gusto” (III, 4).

Por un lado, sabor y salud: ¿única forma autorizada de sabor? Por otro lado, para llegar al sabor se pasa por lo intelectual. Se construye un cuerpo sano y sin disfrute, que para disfrutar debe intelectualizar. “[...] para deleitarse y cuidar al mismo tiempo su colesterol, mientras recibe clara y probada información médica” (V, 3): sabor y salud, sabor e información. La salud es la norma y contiene al sabor. El cuerpo disfrutará siempre que no se aparte de la norma. Por eso, el sabor está prácticamente ausente de los fascículos. “[...] realizar un desayuno adecuado [...] para poder hacer un almuerzo ligero y controlar el colesterol” (I, 40): el cuerpo se construye no para comer

por placer sino para “comer sano”, en función de la dieta. Comer no para disfrutar sino para dominar al cuerpo.

En la representación de la comida hay un estrecho vínculo entre los alimentos y los medicamentos: “una correcta alimentación no ‘cura’ el problema, pero lo controla satisfactoriamente” (I, 43). La ingesta no sólo cura y tiene valor medicamentoso. Además, potencia el efecto de los medicamentos:

(...) el consumo de fibras tiene un efecto protector contra la enfermedad coronaria, reduce el colesterol sanguíneo y puede conferir beneficios adicionales sobre la función del intestino grueso [...] (II, p.4) o las fibras solubles pueden bajar el colesterol malo (LDL) “barrriendo” los ácidos biliares del intestino. [...] producen una reducción de la absorción del colesterol y otras grasas (II, p.5).

Aun así, al cuerpo se le recuerdan sus culpas (“disfrutar sin culpas las delicias de la cocina” (I, 4), o “es posible disfrutar sin culpa” (I, 25)). El chef y el médico necesitan disculpar las delicias de la cocina. ¿Cuál es la carga negativa de la cocina deliciosa para tener que ser disculpada? ¿Por qué hay que disculparla? Las culpas, el riesgo del placer: “la satisfacción del placer gastronómico con productos que elevan el colesterol” (I, 7). Un cuerpo pautado, que deberá ajustarse a normas “normalizar el peso corporal” (I, 43) para no enfermarse, “Un desorden en la alimentación”, “se detectan hábitos alimentarios erróneos” (I, 43).

3.1 *La retórica entre el deber y el placer*

Los alimentos con una fuerte carga de valor simbólico que circulan en los fascículos son básicamente las carnes (“*Carnes rojas* [...] *El color de la energía*” (I, p.17)), la grasa y el azúcar.

La grasa engaña e induce a error; la grasa es mala:

(...) Los esquimales tienen una baja frecuencia de problemas coronarios. Desde hace ya mucho tiempo, se sostiene que esta protección puede deberse al alto consumo de un tipo de grasa especial, llamada omega-3, que se halla en alta proporción en los animales marinos. [...] En oposición a lo esperado [...] el suministro de suplementos con omega-3 puede aumentar los niveles de LDL en lugar de reducirlos (III, 4-5).

Con el recurso retórico de la personificación, mediante el uso del verbo “comer”: “Este proceso lleva a un acúmulo lipídico desmedido con formación de células, llamadas ‘espumosas’, llenas de gotitas de grasa. Estas siguen ‘comiendo’ colesterol hasta su muerte” (II, 36) y de la personificación y la metáfora en las ilustraciones, como en el dibujo que muestra un guarda que frena el ingreso a las células de las LDL normales pero una barrera abierta permite el ingreso de un camión que transporta LDL modificadas, ya no será el hombre el que se haga daño sino tales sustancias separadas aunque contenidas en su cuerpo. En el texto, estas sustancias

no acumulan ni absorben grasa sino que aparecen “comiendo” grasa hasta su muerte: comen grasa y mueren.

Comer es un riesgo, hay un giro en la representación cuasi universal de la comida: la comida deja de ser garantía y motor de la vida; ahora la comida también contiene la muerte, se ha transformado en un riesgo inevitable.

¿Cómo nos defendemos de un riesgo que debemos correr forzosamente ya que no podemos no comer? Viene en nuestro auxilio, la contrarepresentación: “[...] por intermedio de una alimentación adecuada o con la ayuda de medicamentos” (II, 36). El discurso médico viene en nuestra ayuda, está para salvarnos: “afortunadamente” el chef puede depender del médico y remitirse a él para que autorice y modifique sus recetas y hasta para que cree otras propias. El médico legitima al chef, el discurso médico al discurso culinario. Es mucho más que la homología entre el discurso de la gran cocina y el de la medicina que menciona Fischler (228), ya que el discurso culinario está en realidad subsumido en y depende del discurso médico. El discurso salvador es el discurso médico que se ofrece para defendernos de ese discurso potencialmente peligroso, el discurso de los chefs, que encierra todo tipo de peligros, riesgos y tentaciones.

El médico interviene sobre el cuerpo para salvarlo. El médico cura, aleja la fantasía del dolor y de la muerte. El médico prescribe medicamentos y alimentos. El alimento autorizado se resignifica; el médico lo carga con un nuevo valor simbólico (a sus propiedades nutritivas se le suman las de curar, está en un pie de igualdad con los medicamentos, con la ciencia).

A ese alimento autorizado por el médico se lo encuentra en la “verdadera buena mesa” (IV, 3); es el “otro” alimento, el alimento señalado, el que nos ayuda a “evitar” los riesgos de los alimentos malos que contienen la muerte. “[...] si se inicia un tratamiento con fármacos para el colesterol, la correcta alimentación debe continuar [...] existe una especie de ‘cooperación’ entre alimentación sana y fármaco” (IV, 5). El alimento equiparado al medicamento, dominio exclusivo del discurso médico. Se come para tener salud. El cuerpo se construye para algo, no por sí mismo: para tener salud (un cuerpo medicamentoso, idealmente sano), nunca para disfrutar pura y exclusivamente, un cuerpo siempre regido por normas y “reglas del juego” (II, 4) que deberán ser observadas.

El ámbito de acción del discurso que nos ocupa queda perfectamente delimitado: los alimentos a consumir, sus combinaciones y las frecuencias de la ingesta. Tampoco hay libertad para pensar la comida: el sabor se piensa exclusivamente con la salud porque si se piensa solo es una transgresión. En un momento de la cultura en que la cocina es mucho más que la combinación nutritiva de alimentos ya que los ojos anticipan el gusto de la comida y que, con la cocina del lenguaje por ejemplo, el apetito se ejerce sobre las palabras antes que sobre el paladar (Fischler 1995:254), con abundancia de diminutivos que equivalen a superlativos, con designaciones exóticas innecesarias: “chicken pie, con los sabores legendarios de Irlanda”(...); disonancias estudiadas,

“endibias agresivamente cremosas”(…); sustitución de preposiciones: “a la” por “de”, por ejemplo: “vinagre de cerezas” en vez de “vinagre a la cereza”, donde la cereza pasa a ser el elemento esencial en lugar de un complemento usado para perfumar. En un momento en el que a partir de la *cocina del lenguaje* el alimento también se piensa metafóricamente y en el que retórica y poética ayudan no sólo a designar sino también a anticipar el placer de la degustación, nada de esto está presente en estas recetas transmitidas correcta y austeramente, que recuerdan más la asepsia del laboratorio que la sensualidad de la cocina.

Por eso, en este contexto, se entienden las consideraciones pseudo estéticas sobre el alimento.

4. CONCLUSIONES

Para el Dr. Favaloro, “La cocina, como un buen cuadro, puede lucir todo su esplendor a partir de un saludable plato con carne” (II, 13). Un cuadro se mira pero no se come ni se toca. Cocina que no se degusta. En otras palabras, se construye un cuerpo que come sin degustar. En la colección de la Fundación Favaloro, el *esplendor* no llega por los sentidos sino por la salud. En cambio, en las recetas de Blanca Cota, cocinar es transmitir saber y construir cuerpo. Ese cuerpo constructor/construido se despliega en un movimiento doble y siempre en una dimensión femenina: (a) el cuerpo biológicamente construido en la cadena de las generaciones y (b) el cuerpo construido en la cadena del saber: (i) la que cocina y escribe (sujeto de la enunciación, escribe y transmite un saber con el que construye cuerpo: el cuerpo escrito); (ii) la que lee y cocina (enunciataria, recibe y acepta un saber con el que construye cuerpo: el cuerpo elidido, el cuerpo que come), y (iii) el saber que se evoca, el linaje heredado: la que cocinó y contó, transmitió saber y construyó cuerpo (transmitiendo su linaje (entendido en la acepción psicoanalítica del término, como la transmisión transgeneracional indicativa de origen y pertenencia a una familia pero no necesariamente por cuestiones biológicas) participó en la construcción del cuerpo que escribiendo construye cuerpo hoy).

Desde la cocina, el cuerpo alcanza otros saberes a través de referencias eruditas, desde la literatura en Cota, desde la ciencia en Favaloro. El cuerpo recorrido por los textos y el cuerpo que se construye son cuerpos que se atreven: “Con la audacia se encubren los grandes miedos (Lucano)” (IV, 59) según Cota, pero que engendra peligros, según Favaloro. ¿Cuáles son los grandes miedos que atemorizan al comensal de finales del siglo XX? ¿El miedo de cocinar? ¿El de comer? El discurso gastronómico se vuelve ámbito compartido por los cuerpos que cocinan y los cuerpos que comen, integra así un circuito de circulación de saberes y las fuentes de saber están al alcance de todos: la colección de fascículos, la revista dominical. Con la transmisión de saber hay un cruce de dos áreas presentadas como intercambiables: la cocina y los libros.

El cuerpo construido se prepara para la incorporación. Con el alimento, el cuerpo no sólo incorpora las propiedades literales y el valor simbólico “convencional” del alimento sino también otra instancia única de connotaciones y vivencias que estará determinada por los actores de cada intercambio social.

Las recetas de cocina publicadas y difundidas en forma impresa implican el pasaje de lo oral a lo escrito. Sin embargo, el pasaje al papel no interviene de la misma manera en todos los casos. “La boca, lugar de emisión, coincide con el lugar de la ingesta: el pasaje al papel rompe la coalescencia entre esos lugares, y su consiguiente asociación de experiencias (disyunción pulsional, entonces)” (Traversa 1997:149).

Funcionalmente, la cocina y la página son intercambiables y ocupan el mismo lugar en el proceso de construcción de cuerpos. No hay diferencias jerárquicas entre el espacio de manipulación del alimento y el espacio de transmisión del saber ni hay diferencias jerárquicas entre los distintos saberes que se transmiten. Por eso, los textos culinarios aquí analizados están recorridos por textos literarios y médicos, el saber en su acepción tradicional y, a su vez, los espacios de reflexión están atravesados por el alimento.

Esta afirmación es ciertamente aplicable a los textos de la Fundación Favaloro, en los que el pasaje al papel no sólo rompe lo pulsional sino que además actúa como facilitador del elemento salud que se interpone, condiciona y media pulsiones. En los textos de Blanca Cotta, en cambio, con la cocina del lenguaje y el tratamiento particular del alimento, el papel —la forma escrita— ya no se interpone sino que se encarga de reinstalar la sensualidad y los elementos pulsionales.

El cuerpo construido en las recetas de cocina es el cuerpo escrito, el cuerpo del que se hacen supuestos desde la escritura. Aun así, coexisten en las recetas varios cuerpos: el cuerpo lector/cocinero (cuerpo construido en la lectura y cuerpo constructor de cuerpos en la cocina) y también el cuerpo elidido (cuerpo que come, cuerpo constructor de su propio cuerpo). En el cuerpo escrito están contenidos, de alguna manera, todos los cuerpos. Cuerpo construido, cuerpo a su vez constructor de cuerpos, semiosis de cuerpos que en algún punto se encuentran en el cuerpo escrito.

Cuando Blanca Cotta propone implícitamente otro final para el mito de Adán y Eva, el cuerpo que construye es el cuerpo que se salva, gozoso (“gratifíquese bebiendo el resto” [II, 66]). Al cambiar el final del mito de Adán y Eva desaparece el mito del pecado original (aquél en que es concebido el hombre por descender de Adán) y con él la amenaza de la pena eterna.

Al contrario, en el discurso de la Fundación Favaloro, el cuerpo construido es el cuerpo condenado y este es *todos* los cuerpos: el cuerpo sano y el cuerpo enfermo. Cuerpo condenado a ser eternamente dependiente: el cuerpo sano dependerá siempre del médico para que rija su vida; el cuerpo enfermo necesitará siempre del médico —¿sacerdote de cuerpos?— para combatir sus males. Cuerpo eternamente condenado y dependiente, por otra parte, porque ni el médico podrá proporcionarle una solución definitiva.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FISCHLER, C. (1995) *El (h)omnívoro*. Barcelona: Anagrama.

GOODY, J. (1995) *Cocina, cuisine y clase*. Barcelona: Gedisa.

TRAVERSA, O. (1997) *Cuerpos de papel*. Barcelona: Gedisa.